

# Concours de la Meilleure Baguette de Corse



La 1<sup>ère</sup> Edition du Concours de la Meilleure Baguette de Corse, organisée par l'Association du Salon du Chocolat & des Délices sous la présidence de Paul Pierinelli, s'ouvrira le 17 avril 2014 au Centre de Formation des Apprentis de Haute-Corse, à Furiani, et le 24 avril 2014 au Centre de Formation des Métiers d'Ajaccio. La finale régionale, à l'issue de laquelle la meilleure baguette de Corse sera désignée, se déroulera au sein du Salon du Chocolat de Bastia & des Délices de Corse, le samedi 25 octobre 2014, Place Saint-Nicolas à Bastia.

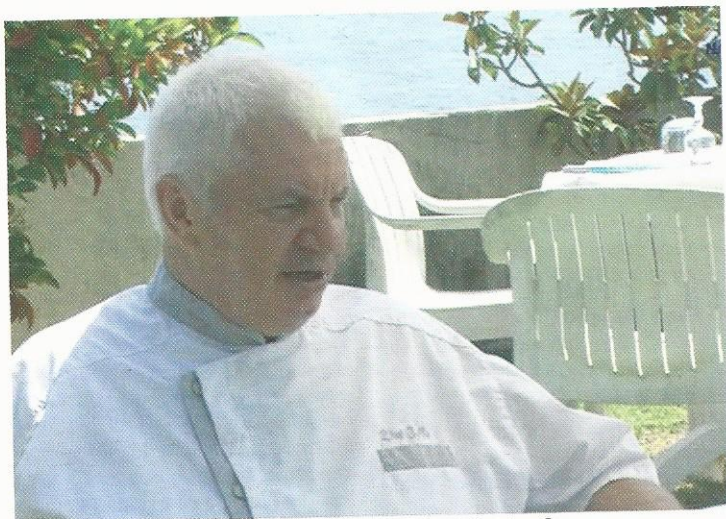
Les artisans boulangers sont attendus nombreux pour disputer ce concours, qui est ouvert à tous les boulangers de Corse ; les candidats auront jusqu'à 15h00 pour remettre trois baguettes face à un jury prestigieux, composé notamment de Vincent Tabarani, Président de l'Association A Cucina Corsa, de Sylvain Herviaux, Meilleur Ouvrier de France Boulanger et Champion d'Europe, de Joffrey Lafontaine, Champion du Monde 2013, de représentants des institutions partenaires de nos deux départements, de formateurs de la filière boulan-

gerie, ainsi que de deux internautes corses tirés au sort. Pour la première fois en Corse, nous bénéficierons de la venue du Président fondateur de l'Ordre Culinaire International, Philippe Gardette, en tant que Président du jury. Le concours, qui se déroulera sous contrôle d'huissier, garantira l'anonymat des candidats.

Enfin, et pour la 1<sup>ère</sup> fois, la région Corse sera représentée au championnat de France ainsi qu'à la Coupe du monde par le gagnant de cette édition, qui sera qualifié d'office pour y participer.

Pour toute la filière artisanale des boulangers de Corse, le Concours de la Meilleure Baguette de Corse représente une occasion grandiose de valoriser leurs art et passion en transmettant au public leur amour du métier, dans le respect des traditions et de la qualité authentique artisanale ; un jury de prestige composé de grands noms de l'artisanat, une communication forte et puissante autour de l'événement, la réunion des institutions de nos deux départements de Haute-Corse et de Corse-du-Sud : tous les ingrédients sont réunis pour faire du Concours de la Meilleure Baguette de Corse un événement incontournable pour la promotion de la filière artisanale corse.

Alors n'attendez plus pour découvrir ou redécouvrir la multiplicité des saveurs artisanales du pain «Made In Corsica»...



Vincent Tabarani, Président de A Cucina Corsa



Philippe Gardette, Président Fondateur de l'Ordre Culinaire International



Joffrey Lafontaine, Champion du Monde 2013



Sylvain Herviaux, Meilleur Ouvrier de France Boulanger et Champion d'Europe

Plus d'informations au 06.09.43.91.61 ou sur le site internet : <http://www.concoursmeilleurebaguettecorse.com/>

Retrouvez également toutes les actualités du Concours de la Meilleure Baguette de Corse sur facebook :

<https://www.facebook.com/concoursdelameilleurebaguetteetraditiondecorse/>